### ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

### «ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.04 ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки (специальность) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки (специализация) Технологии производства масложировой продукции

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

#### 1. Цели освоения дисциплины

формирование знаний, компетенций в сфере обеспечения, и оценки соответствия систем безопасности (концепция ХАССП)

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.04 Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина						
ПК-3	Проектирование	технологических	процессов	на	предприятиях		
TIK 3	масложировой промышленности						

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина								
1 11K - 3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы ( работа магистра)								

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Планируемые результаты обучения по дисциплине					
	компетенции	(модулю)					
ПК-3 Способен	ПК-3 .1 Находит и использует	Знать: основные понятия,					
использовать программное	программное обеспечение в	термины и принципы ХАССП					
обеспечение в процессе	процессе выполнения	Уметь: применять на практике					
выполнения	технологических операций	нормативные документы,					
технологических операций	производственного процесса	регламентирующие					
по переработке продукции		безопасность и качество					
растениеводства;		пищевых продуктов					
		Владеть: навыками поиска,					
		анализа и синтеза информации					
		с применением современных					
		технологий					

### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.04 Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (3E), (144 академических часов), распределение объёма дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 — Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №3			
		01	КР	CP		
Лекции (Л)	36		36			
Лабораторные работы (ЛР)	52		52			
Практические занятия (ПЗ)						
Семинары(С)						
Курсовое проектирование (КП)						
Самостоятельная работа		54		54		
Промежуточная аттестация	2		2			
Наименование вида промежуточной аттестации	X	X	За	чёт		
Всего	90	54	90	54		

#### 5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

		Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								енций, эния	
Наименование тем	Семестр	иекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельноеизучение вопросов	подготовка к занятиям	Промежуточная аттестация	Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции
Тема 1. Предмет, цели и задачи курса.	3	2									ПК-3 .1

Тема 2. Составление типовой									1
программы производственного									
контроля.	3		6					6	ПК-3 .1
Входной контроль качества									
сырья, поступающего на									
производство.									
Тема 3. Этапы жизненного цикла	3	4							ПК-3 .1
продукции	3	7							11K-3.1
Тема 4. Управление качеством									
пищевых продуктов на основе	3	4							ПК-3 .1
принципов ХАССП									1111 5 .1
Тема 5. Функциональные									
обязанности членов группы по	3		2					2	ПК-3 .1
внедрению системы ХАССП	Ü		_						1111 5 .1
Тема 6. Определение критических									
контрольных точек при									
производстве масложировой	3	2							ПК-3 .1
продукции									
							<del>                                     </del>		
1 '									
производственного контроля масложировой продукции с									
1 * * *	3		8					10	ПК-3 .1
применением принципов ХАССП. Определение	3		0					10	11K-3 .1
_									
1 1									
качества сырья									
Тема 8. Порядок проведения									
проверки соответствия									
предприятия требованиям	3		6					8	ПК-3 .1
нормативных документов по									
обеспечению безопасности									
пищевой продукции	3	2							ПК 2 1
Тема 9. Введение критических	3	2							ПК-3 .1
пределов.									
Тема 10. Введение процедур	3	2					 		ПК-3 .1
мониторинга.									
Тема 11. Корректирующие									
действия.	3	2							ПК-3 .1
Тема 12. Разработка и внедрение									
1	3	2							ПК-3 .1
процедур проверки (верификация).	ر								1118-5.1
Тема 13. Разработка процедур					-				
	3	2							ПК-3 .1
-	ی								1. C-2111
документирование.					-				
Тема 14. Определение области									
применения и описание	3	4							ПК-3 .1
технологических процессов производства и блок- схемы									
					_	-	-		
Тема 15. Подтверждение блок -									
схемы технологического процесса	3	4							ПК-3 .1
непосредственно на объекте. Анализ опасностей									
Апализ опасностеи				<u> </u>			<u> </u>	<u> </u>	

Тема 16. Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции	3		4			4		ПК-3 .1
Тема 17. Построение диаграммы потока	3		6			3		ПК-3 .1
Тема 18. метод анализа рисков по качественной диаграмме	3		6			6		ПК-3 .1
Тема 19. Критические контрольные точки. Метод «Дерева принятия решений»	3		6			4		ПК-3 .1
Тема 20. Составление пилотного проекта плана ХАССП конкретного предприятия	3		8			11		ПК-3 .1
Тема 21. Определение критических контрольных точек.	3	4						ПК-3 .1
Тема 22. Создание документации и ведение учета	3	2						ПК-3 .1
Контактная работа	3	36	52				2	X
Самостоятельная работа	3					54		X
Объем дисциплины в семестре	3	36	52			54	2	X
Всего по дисциплине		36	52			54	2	

#### 5.2. Темы курсовых работ (проектов) – не предусмотрены

# **5.3.** Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)- не предусмотрены

### 5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

- 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
- 6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины
- 1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 244 с.

### 6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Новикова, И. В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания : учебное пособие / И. В. Новикова, Е. А. Коротких, А. В. Коростелев. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 55 с.

## 6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины тематическое содержание дисциплины

## 7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

#### 7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

### 7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине тематический демонстрационный материал, справочные материалы

## 7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

- 1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
- 2. MS Office

### 7.4 Современные профессиональные базы данных и информационносправочные системы

- 1. Гарант.
- 2. Консультант + .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

программа разраоотана в соответствии с Федеральный государственный
образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению
подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки
России от 17.08.2020 г. № 1040)
Разработал(и):
Доцент, к.c/х.нИванова Л.В.
Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии
хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 4 от 20.11.2024г.
Зав. кафедрой Яичкин В.Н.
Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно- методической

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств Васильев И.В.

### Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплин производстве масложировой продукции и	ы Б1.В.04 Применение принципов ХАССП при на учебный год.
В программу вносятся следующие	е изменения:
Рабоцая программа рассмотреца	и одобрена на заседании кафедры Технологии
	и одоорена на заседании кафедры технологии йственной продукции, протокол № от
Γ.	
Зав. кафедрой	Яичкин Владимир Николаевич